



Ofen Hacklaibchen mit Kartoffeln und Petersilien-Apfel-Pistou

Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen, kleine Kartoffeln halbieren, große vierteln, zugedeckt in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken, Brötchen ausdrücken. Rosmarin und Thymian oder Majoran waschen und trockenschütteln. Nadeln und Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Hackfleisch in eine Schüssel geben, Brötchen, Zwiebel, Knoblauch und feingehackte Kräuter, sowie Eier, Senf, 2 TL Salz und 1 ½ TL Pfeffer alles gut verkneten. Geht am besten mit den Händen. Daraus mit angefeuchteten Händen Laibchen formen und dicht an dicht auf eine Hälfte des Backbleches legen. Ofen vorheizen E-Herd: 225° C bei Ober-Unterhitze oder 200 ° C bei Umluft.

Kartoffeln abgießen und wieder in den Topf geben. BONA Pflanzenöl dazu geben und Deckel schließen und kräftig schwenken. Kartoffeln auf die restliche Fläche des Backblechs verteilen. Hacklaibchen mit Kartoffeln zusammen im heißen Ofen 30 – 35 Minuten backen. Inzwischen Frischkäse und Crème fraiche oder Sauerrahm und Mineralwasser glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzapfen und in einen hohen Rührbecher geben. Essig und BONA Pflanzenöl zufügen und mit einem Pürierstab pürieren. Apfel waschen, entkernen und sehr fein würfeln. Unter das Petersilien-Pistou rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit Frischkäsecreme auf die Hacklaibchen verteilen und zu Ende braten. Kartoffeln mit etwas grobem Meersalz würzen. Kartoffeln und Hacklaibchen auf Teller anrichten und auf jedes Hacklaibchen ca. 1 EL vom Petersilien-Pistou geben und mit Salat servieren.

Ich habe Tomatensalat dazu gereicht. Diese Kartoffeln schmecken sicher auch zu anderen Gerichten.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Martha Zech.

Zutaten

6 Personen

1,30 kg Kartoffeln

Salz

2 Brötchen (vom Vortag)

2 kleine Zwiebeln und 2 Zehen Knoblauch

800 g bis 1 KG Rinderhack oder gemischtes

2 Eier

3 TL mittelscharfer Senf

Salz und Pfeffer

Je 2 Zweige Rosmarin und Thymian oder Majoran

4 EL BONA Pflanzenöl

150 g Ziegenfrischkäse

2 EL Crème fraiche

2 EL Mineralwasser

1 Bund Petersilie

1-2 EL weißer Balsamicoessig

5 EL gutes BONA Pflanzenöl

1 kleiner Apfel (Granny Smith)

Grobes Meersalz

Backpapier